



Bildet kan avvike noe fra

Linguine med persillepesto, bacon og fetaost

Linguine

200 g pasta

Stekt bacon og løk

1 stk rødløk

150 g baconterninger

Topping

1 stk tomat

100 g fetaost

50 g ruccola

Persillepesto

1 bunt bladpersille

½ stk hvitløksfedd

1 stk sitron

½-1 dl olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Stekt bacon og løk: Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i et par minutter, til det er gyllent og sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen.

3. Topping: Skyll tomaten, og kutt den og fetaosten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen.

4. Persillepesto: Skyll persillen, og ha den i et litermål. Skrell hvitløken, og ha den og ½-1 dl olivenolje i litermålet (se tips). Kjør blandingen glatt med en stavmikser. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn persillepestoen.

5. Servering: Bland løken, baconet, tomaten, fetaosten og ruccolaen med pastaen før servering.



TIPS!

For å lage en mer smakfull persillepesto, kan du tilsette litt revet parmesan eller en annen type ost. Opprinnelig er det pinjekjerner i pesto, men du kan også bruke cashewnøtter eller mandler. Rister du nøttene først, smaker de enda mer.